

SMAGERIET

Nytårsmenu



Vejledning

Cremeret hummerbisque

dertil ricotta- og spinat ravioli, stegte bøgehatter vendt med persille topet med caviart. Serveret med maltbrød.

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 200 grader og skyl persille og forårsløg
2. Varm bisquen i en gryde ved svag varme, under jævnlig omrøring
3. Bring en gryde i let kog med vand og lidt salt
4. Skær top og bund af forårsløg og snit den grønne del i små ringe. Gem resten til hovedretten
5. Skær bunden af bøgehatterne, del dem i mundrette stykker og hak persillen
6. Steg bøgehatterne gyldne på en varm stegepande med olie. Krydder med salt og peber efter smag og behag. Vend ristede bøgehatter med persille og forårsløg
7. Varm brødet i ovnen i 3-5 min.
8. Kom raviolien op i gryden med det kogende vand i 2-3 min. og hæld vandet fra

Anretning

1. Anret raviolien i en dyb tallerken og tilføj bøgehatterne
2. Hæld bisquen forsigtigt hen over anretningen og top retten med caviart
3. Server brødet ved siden af



Bagt vintersalat

med knas af knuste pistacie- og cashewnødder serveret med marmoreret urtefløde, citronperler, sprød rug og karse.

Anretning

1. Læg den bagte vintersalat på en tallerken med kant
2. Ryst posen let med marmoreret urtefløde og klip hjørnet af. Anret fløden rundt om vintersalaten
3. Top vintersalaten med knuste nødder, drys citronperler og klippet karse sporadisk over retten.
4. Knæk den sprøde rug i mindre stykker og drys på retten



Tournedos af kalvemørbrød

serveret med Pommes Annette og selleripure. Dertil gule syltede beder, ristede aspargesbroccoli og forårsløg samt rødvinsglace.

OBS: Bøfferne er sous vide, så du skal blot varme dem op.

Tilberedning

1. Bøfferne tages ud fra køl og åbnes 30 min. før tilberedning
2. Opvarm ovnen til 200 grader
3. Selleripure og rødvinsglace varmes ved svag varme i hver sin gryde under omrøring
4. Kom olie og smør på en varm stegepande, brun bøfferne i ca. 2 min. på hver side. Tilsæt halvdelen af timianen ved stegningen (gem stegepanden til grøntsager)
5. Kom kartoflerne på et stykke smurt bagepapir og varm dem i ovnen i ca. 10-12 min.
6. Bøfferne lægges i et ildfastfad og tilberedes færdige i ovnen i ca. 8-10 min. Lad kødet trække 2-5 min. før servering
7. Dræn syltede gule beder, læg dem i et ildfastfad og varm dem i ovnen i ca. 8-10 min.
8. Skyl aspargesbroccoli, skær bunden fra. Del forårsløgene i 3 dele
9. Opvarm stegepanden med olie. Rist aspargesbroccoli ca. 1 min. Tilføj forårsløg, rist grøntsagerne gyldne

Anretning

1. Bøffen skæres skråt på midten
2. Anret selleripureen på tallerkenen i den ene side og sæt kartofflen ved siden af
3. Bøffen anrettes på selleripureen
4. Pynt tallerkenen med aspargesbroccoli, forårsløg, gule beder og resten af timian
5. Tilføj lidt rødvinsglace på retten eller server ved siden af



Hvid brownie med hindbær

dertil syrlig lemoncreme, crunch på bagt hvid chokolade og hasselnødder samt hindbærcoulis.

Tilberedning

1. Tag kagen ud af køleskabet 15 min. før bagning og fjern låget
2. Tænd ovnen på 180 grader
3. Bag kagen i en forvarmet ovn i ca. 14 min.
4. Lad kagen trække i 5 min. inden den tages ud af formen. Du kan med fordel løsne kagen, fra formen med en kniv rundt i kanten. Vend kagen ud og sæt på fad.
5. Klip hjørnet af posen med lemoncreme. Lav et dekorativt mønster på kagens top, med små dutter. Gem resten til tallerkenanretningen
6. Kom kakaostøv op i en trådsigte og drys forsigtigt udover kagen efter smag og behag

Anretning

1. Klip hjørnet af posen med hindbærcoulis. Anret dekorativt på tallerkenen
2. Sæt kagen midt på tallerkenen
3. Tilføj resten af lemoncreme sporadisk rundt om kagen
4. Top desserten med crunchen

